

Baconruller på porre-kartoffelbund

Bagetid 1t - Samlet tid 1t 30min

Antal: 4 personer

Ingredienser:

- 500 gr hakket svinekød
- 1 løg (revet)
- 1 æg
- ½ dl mælk
- 3 spsk hvedemel
- 8 skv bacon
- 1 kg kartofler
- 1 porre
- 1 spsk olie
- 4 dl fløde (madlavnings- eller piskefløde)
- salt og peber



Fremgangsmåde:

Rør svinekød, revet løg, æg, mælk, hvedemel, salt og peber sammen til en klassisk frikadellefars.

Halver baconskiverne på midten og læg 2 halve stykker bacon side om side, så de danner en lille firkant.

Tag 1/8 af farsen og form den til et lille aflangt farsbrød, evt ved hjælp af en spiseske. Læg farsen på baconfirkanten, fold baconstykkerne op omkring farsen og læg herefter rullen med sammenføjnngen ned ad.

Fortsæt til al fars/bacon er brugt - der skal bruges 1 skv bacon pr. rulle og der skulle gerne blive 8 stykker.

Skrub eller skræl kartoflerne, skær dem i tynde skiver og kom dem i et stort, ildfast fad.

Rens porren og skær den i tynde ringe.

Varm olien op i en stegepande og sauter porreringene i et par minutter. Hæld derefter porrer i fadet sammen med kartoflerne.

Hæld fløde i fadet og drys med salt og peber.

Placer baconrullerne på toppen og bag fadet i ovnen ved 200 °C (varmluft) i ca. 1 time, til baconrullerne er færdige og kartoflerne er gyldentbrune og møre.

Noter:

Porrer indeholder en del vand og det trænger ud i fløden under tilberedningen. Vil man gerne have en tyk flødesauce, der samler sig omkring kartoflerne, så er det en god ide at svitse porreringene på en pande, så lidt af vandet fordamper.